

LE VIN NATURE Inc.

2018年1月12日

Bordeaux

- Ch. Planquette
- Ch. Lamery
- Ch. Cru Godard

Bergerac

- Chateau Richard

Duras

- Mouthes Le Bihan

Irouleguy

- Dom. Arretxea

Juranson

- Dom. de Souch

Tarn

- Le Champ d' Orphee

Basque

- Ulibarri Artzaiak

Rioja

- Viffa Ilusion

La Mancha

- Vinos Cano Zarco

Andalusia

- Marenas
- Cauzon
- Barranco Oscuro

Normandie

- Cinq Autels

Loir

- Stephane Guion
- Chateau Gaillard
- Domaine des Huards

Cahors

- Mas del Perie

Madiran

- Dom. Labranche Laffont

Gallac

- Causse Marines

Champagne

- Andre Beaufort

Alsace

- Andre Stenz

Jura

- Pierre Overnoy

Beaujolais

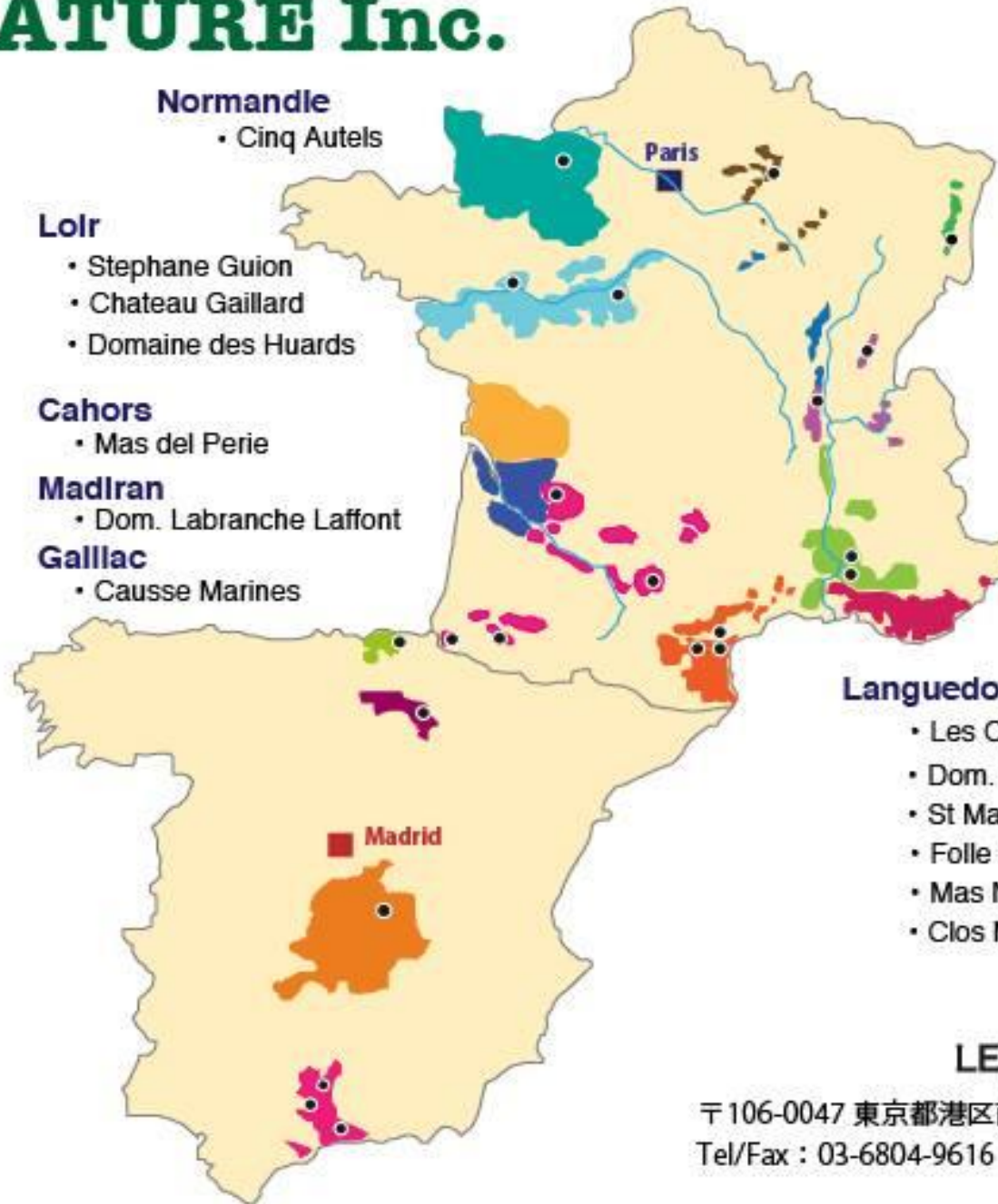
- Christian Ducroux

Rhone

- Dom. du Trapadis
- Chateau la Canorgue

Languedoc

- Les Chemins de Bassac
- Dom. de Gablas
- St Marie des Pins
- Folle Avoine
- Mas Nicot
- Clos Maia



LE VIN NATURE 株式会社








〒106-0047 東京都港区南麻布 2-13-16 太洋ハイツ 301

Tel/Fax : 03-6804-9616 Mail : info@le-vin-nature.net

URL : www.le-vin-nature.net

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	カテゴリー	在庫本数
アルザス Alsace	ドメーヌ・アンドレ・ステンツ Domaine André Stentz		グオーツ山脈麓の理想的なシロクリマ、1984年〜4半世紀もの長きに渡る有機栽培より、芳香で優しく純粋な味わいを表現。所有グラン・クリュの中でも最良の1つHengst(Schoflit)は、ピノ・ノワールに適し、著名コンクールで素晴らしい評価を獲得するなど、著名誌からも高い評価を得ています。					
	AL1063	クレマン・ダルザス Crémant d'Alsace Brut 2015	AOC Crémant d'Alsace	2015	泡	¥3,500	BIO	35
ピノブラン、オーセロワ、シャルドネ(20%)。とても暑かった2015年。残糖はほとんど感じず辛口、爽やかかつ果実の力強さもしっかりあるフルーティーなスタイル。								
ボルドー Bordeaux	シャトー・プランケット Chateau Planquette		ボルドー(AOCメドック)では珍しく、2000年初めからナチュラルワインを生産し続けている生産者。1.7ヘクタールのブドウ畑でカベルネ、メルロー、プティヴェルドを栽培している。生産量は7000本弱、厚みはありつつ、樽香は控えめで、しっかりとした酸味のある赤ワインを生産している。					
	BX2010	シャトー・プランケット Chateau Planquette 2013	Vin de France	2013	赤	¥4,000	NATURE	73
カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。13年という難しいヴィンテージを反映して軽めなスタイルですが、より早くから緊張感のある北のボルドーのスタイルが楽しめます。								
ボルドー Bordeaux	クリュ・ゴダール Chateau Cru Godard		ボルドーのコート・ド・フランの生産者。現在4代目のリシャル夫婦が、約9haの畑で、メルロー、カベルネ、セミヨン有機栽培でワインを生産している。1998年から減農薬、2007年にエコセール認証取得。辛口、甘口ともフランス国内での評価が高まっており、注目を集めている生産者。					
	BX6050	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2016	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	白	¥2,300	BIO	183
ソーヴィニオンブラン100%。淡い黄緑色〜金色。柑橘系、グレープフルーツなどの芳香。前年よりもすっきりとした柑橘系の味わい。夏向きのさわやかさ。								
	BX6051	ルージュ Rouge 2015	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	赤	¥2,300	BIO	完売
65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック。09年に近い濃い色合い。ボルドーに期待する熟したカシス感やカベルネ系の複雑さも感じます。								
ブルゴーニュ Bourgogne	マデラン・プチ Madelin Petit		元々サクランボ農家だったが1994年から畑の一部をシャルドネとピノノワールに植え替えてワイン生産を始める。約5haの内3/4がシャルドネ、残りがピノノワール。植樹時から常にピオロジックで生産					
	BG6001	ブルゴーニュ・コート・ドセール Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay	AOC Bourgogne Cotes d'Auxerre	2014	白	¥3,000	BIO	250
シャルドネ100%。シャブリの側、ブルゴーニュ北部に位置するオセールの白。柑橘系で、ほんのり熟成感、ブドウの皮などのニュアンス。食事と一緒に楽しみください。								
	BG6002	Bourgogne Cotes d'Auxerre Pinot Noir	AOC Bourgogne Cotes d'Auxerre	2015	赤	¥3,500	BIO	209
ピノノワール100%。チャーミングで瑞々しく、ブルゴーニュ北部のピノノワールの特徴が出ています。青っぽさはなく、果実感いっぱいです。								
シャンパーニュ Champagne	アンドレ・ボーフォール Andre Beaufort		1971年より約40年のもの長きに渡る有機栽培を貫く、シャンパーニュ地方で大変貴重なNM。フランスでも非常に高い評価を獲得し、その実力は、フランスはもとより、日本でもよく知られる、オーガニックシャンパーニュのトップクラス生産者です。					
	CH5070	ブリュット レゼルブ Brut Reserve NV	Polisy	NV	泡	¥8,000	BIO/NATURE	3
PN80%,CH20%。辛口。澱引き 2015年6月。酸のしっかりした、柑橘系のひきしまった味わい。クリーミーな泡立ちで、余韻にほんのり樽やバニラ、イースト的なニュアンス。								
	CH5080	Brut Reserve 2006 (Polisy)	Polisy	2006	泡	¥9,000	BIO/NATURE	16
PN80%,CH20%。辛口。辛口。熟成による複雑感と果実味を感じ、父親の代の古典的なシャンパーニュ。								
	CH5082	Demi-Sec Reserve 2011(Polisy)	Polisy	2011	泡	¥8,500	BIO/NATURE	完売
PN80%,CH20%。半甘口。								
	CH5081	ブリュット・グラン・クリュ Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)	Ambonnay Grand Cru	2011	泡	¥9,800	BIO/NATURE	35
PN80%,CH20%。辛口。良い感じで酸味が落ち着いてきて、心地よい果実味とクリーミーな泡とのバランスがとてくれました。								






地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)		在庫本数
ラングドック Languedoc	フォル・アヴォアヌ Folle Avoine		ラングドック・モンペリエのそばでDaumond家が5世代にわたりブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。 現在13haを所有し、1984年から有機栽培を行っている。ちなみにFolle Avoineとはカラスムギのこと。					
		LR70011	フォル・アヴォアヌ ルージュ Folle Avoine Rouge 2015 IGP Vin de Pays d'Oc	2015	赤	¥2,000	BIO/NATURE	105
			メルロー50%、グルナッシュ39%、カベルネフラン11%。プルーン的な芳香でジューシー、素朴な味わいの赤です。牛肉のステーキやBBQなどで。					
		LR70012	キュヴェ "ガリヌタ" サン・サルフィット・アジュテ Cuvee "Galinet" Sans Soulfites Ajoutes 201 Vin de France	2016	赤	¥2,500	BIO/NATURE	23
			カベルネフラン68%、メルロー32%。SO2無添加。上品かつ力強い。ほどよい渋みと酸味があり、ボルドー的なひきしまったスタイルで料理と共に相性良いワインです。					
ラングドック Languedoc	シュマン・ド・バサック Chemins de Bassac		ブジェ北のピュニソンで19世紀初めよりの畑を受け継ぐべく、歴史学者より転身した夫婦が情熱を注ぐ。1990年代より長く有機栽培に取り組み、現在ではラングドックで最も素晴らしいブドウ畑の一つといわれる高い評価を獲得。軽快でジューシーな魅力溢れるワインです。					
		LR7040	イザ・ブラン Isa Blanc 2016 Vin de Pays des Cotes de Thongue	2016	白	¥2,300	BIO	104
			ルーサンヌ、ヴィオニエ。薄い金色で、爽やかな白い花の香り。新鮮で酸味もしっかり。白桃のような味わい。食前酒や魚介と。					
		LR7041	イザ・ロゼ Isa Rose 2016 Vin de Pays des Cotes de Thongue	2016	ロゼ	¥2,300	BIO	完売
			グルナッシュ、ムールヴェードル、シラーのセニエ。心地よい酸と果実味が同居した可愛くかつきりつとしたロゼ。様々な料理と。					
		LR7042	イザ・ルージュ Isa Rouge 2015 Vin de Pays des Cotes de Thongue	2015	赤	¥2,300	BIO	125
			グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノノワール、シラー、カヴェルネの5品種ブレンドからくる、ユニークでコクのある味わい。ほどよい渋みあり。					
ラングドック Languedoc	マス・デ・サグルネル Mas des Agrunelles		南仏の陽気さいっぱい、思わず手にとりたくなる1本。ラングドックの標高の高い畑で生態系維持を重視し有機栽培を実践する拘りドメーヌ。SO2も極僅のみ使用、個々のボトルデザインまで拘り、高い品質、キュヴェ毎の個性を表現する徹底したワイン造り。					
		LR10050	ニコ・ブラン Nicot Blanc 2016 AOP Languedoc	2016	白	¥2,500	NATURE	134
			マルサンヌ50%、グルナッシュブラン50%。年々、味わいは軽やかで素直になっている感じ。ジューシーかつ石のようなミネラル感が背骨にあります。					
		LR10051	バルバスト Barbaste 2016 Vin de France	2016	白	¥3,200	NATURE	59
			シャルドネ、ルーサンヌ、マルサンヌ。南のブルゴーニュのようなシャルドネ感とほんのり軽い樽のニュアンスを感じる上品な白ワインです。ラングドックのもっとも涼しい地域の一つです。					
		LR10042	ニコ・ルージュ Nicot Rouge 2014 AOC Coteaux du Languedoc	2014	赤	¥2,500	NATURE	85
			シラー60%、グルナッシュ40%。例年通り落ち着いた味わい。コクと渋み、甘ったるい感じはせず、きっちりとした酸が、ワインを引き締めています。					
ラングドック Languedoc	クロ・マイア Clos Maia		2009年からGrealaine Lavalさんが、ラングドックのTerrasses du Larzacで生産を開始した。約4haの畑で、グルナッシュシラー、カリニャンなどを栽培。フランス各地の著名な生産者で研修した彼女の上品なワインは早くも注目を集めている。					
		LR50020	クロ・マイア・ブラン Clos Maia Blanc 2015 IGP Hérault	2015	白	¥4,500	BIO/NATURE	53
			テブレレ10%、グルナッシュグリ35%、シュナン20%、ルーサンヌ35%。上品で複雑、南の白品種の特徴と心地よい酸でバランスが良いです。食事と一緒に楽しみください。					
		LR50011	ル・プティ・クロ Le petit clos 2014 IGP Hérault	2014	赤	¥3,100	NATURE	239
			シラー、グルナッシュ、カリニャン。前年よりも丸みとジューシー感を感じます。若々しさの中に心地よい果実感があり、とても品の良さを感じます。					
		LR50012	クロ・マイア・ルージュ Clos Maia Rouge 2014 AOC Languedoc Terrasses du Larzac	2014	赤	¥4,500	NATURE	59
			グルナッシュ90%、サンソー、テブレレノール等。プティ・クロよりも上品、複雑。骨太ながらしっかりと酸がワインを引き締めています。食事と一緒に楽しみください。					

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
ラングドック Languedoc	ドメヌ・ド・ガblas Domaine de Gabelas		珍しいオーガニック(有機栽培)の箱型5Lワイン、グラス売りワインに最適!<エコセール認証取得>。南の果実感タップリでとてもジューシー&スパイシー、凝縮した飲みやすい味わいです。グラス売りワインに最適な3拍子が揃い、しかもとても珍しいオーガニックの箱型ワインです。				
		LR8020	コトー・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc BIB 5L 2016 AOC Coteaux du Languedoc 1C/S 4箱入り 5000ml	2016	赤	¥9,500	BIO 42
			35%グルナッシュ、35%カリニャン、30%シラー、。新鮮な果実味とスパイスの味わい。全体的にジューシーで凝縮感ある箱型。750ml換算で1394円。				
ラングドック Languedoc	サン・マリ・デ・パン Sainte Marie des Pins		カルカッソンの南に約15hlのブドウ畑を所有。また13haで他の果実やオリーブなども生産している。約30年前に葡萄畑を購入し、1998年からビオロジック、2009年からビオダイナミの認証も取得した。				
		LR9021	オー・ウイ Oh Oui 2016 Vin de France	2016	白	¥2,500	BIO/NATURE 158
			クレレット70%、ヴィオニエ30%。SO2無添加。SO2無添加のみずみずしさと程よいコク、適度な酸のあるジューシーな白ワイン。複雑さもあり、食中酒にお勧めです。				
ロワール Loire	ステファン・ギヨン Stephane Guion		有機栽培の先駆者ステファン・ギヨンによる、自然の高い酸味を備える伝統的ブルグイユ。フランスメディアでも高い評価を受ける素晴らしいワイン。60年代より約半世紀の長きに渡り有機栽培を続ける、有機栽培の先駆者。<エコセール取得>。				
		L5006	ブルグイユ・キュベ・プレステージ Bourgueil Cuvee Prestige 2013 AOC Bourgueil	2013	赤	¥2,600	NATURE 81
			カヴェルネ・フラン100%。例年よりも軽やかでややジューシーなスタイル。程よい渋み、黒い果実味、ほんのり青っぽさがあり、カベルネフランの個性を楽しめます。				
ロワール Loire	Alpha Loire Domaines		メゾン・ブリュレのミッシェル・オジエ氏が組合長を務めていた協同組合「コンフレリー・デ・ヴィニユロン・ドワスリー・エ・テゼ」で、オジエ氏と一緒にビオワインのラインナップなどを担当していたフィリップ・アンジエ氏が2009年に立ち上げたメゾンです。				
NEW		L9001	レトログロディット Les Troglodytes NV AOP Cremat de Loire	NV	泡	¥3,500	BIO 156
			シュナンブラン30%、シャルドネ60%、カベルネフラン10%。クリーミーで優しい泡立ち、柑橘系でトースト的な芳香、クリスプで爽やかな柑橘やほんのり蜜っぽいニュアンスもある辛口のスパークリング。				
NEW		L9002	ル・ソーヴィニオン Le Sauvignon 2016 AOP Touraine Blanc	2016	白	¥2,800	BIO 402
			ソーヴィニオンブラン100%。辛口でフレッシュ、ソーヴィニオンらしい爽やかでこくも感じる柑橘系とハーブのニュアンス。綺麗な酒質のとてもまとまっている辛口白です。				
ロワール Loire	ドメヌ・デ・ウアー Domaine des Huards		1950年からCour-Chevernyでワインを生産している。現在35Haの畑のうち、8Haがロモランタン種。100%ロモランタンのキュベを3種生産。農法はビオロジックでビオダイナミのトリートメントも一部使用。ロモランタンは、蔵でやや熟成された後に、出荷されている。				
		L8007	ル・プレソアー Le Pressoir 2014 AOP Cheverny	2014	赤	¥3,500	NATURE 6
			ピノワール80%、ガメイ20%。ピノらしい複雑な果実味にガメイのコクがほんの少し加わっています。シンプルな肉料理や軽やかなソースを使った料理と。				
ローヌ Rhône	シャトー・ラ・カナルグ Château La Canorgue		70年代から有機栽培を続けるパイオニアの一人。ローマ時代から続くシャトーで伝統的にワインを生産。映画「プロヴァンスの贈りもの」*に登場した有機栽培シャトー。最新版ゴー&ミヨ-2011-5つ★評価を獲得する秀逸ドメヌ。				
		LR4052	カナルグ・ルージュ Canorgue Rouge 2015 AOP Louberon	2015	赤	¥2,800	BIO 226
			シラー、グルナッシュ、カリニャン。シラー中心の南ローヌの特徴が良く出たスパイシーでジューシーな赤ワインです。とてもきれいな作りになってきています。				

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)		在庫本数	
ローヌ Rhône	ドメヌ・デュ・トラパディス <i>Domaine du Trapadis</i>		繊細でエレガントなグルナッシュワイン。シャトー・デュ・ボーカステルでも学んだデュラン氏。有機栽培により秀逸なワインを生み出しています。フランスの多くのガイド誌からも高く評価されている。						
	R2030	<i>Les Plans Grenache</i>	<i>AOP Cotes du Rhone</i>	2015	白	¥3,800	BIO/NATURE	44	
			グルナッシュブラン80%、クレレット20%						
	R2021	ケランヌ・ルージュ <i>Cairanne Rouge 2014</i>	<i>AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne</i>	2014	赤	¥2,800	BIO/NATURE	9	
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%。スパイシーでクランベリーソース的な果実味と酸味。ソースを添えた肉料理なんかとの相性が良さそう。						
	R2032	<i>Les Perrieres</i>	<i>AOP Cotes du Rhone Villages Roaix</i>	2015	赤	¥2,800	BIO/NATURE	29	
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%						
	R2033	<i>Les Cras</i>	<i>AOP Rasteau</i>	2014	赤	¥3,000	BIO/NATURE	107	
			グルナッシュ70%、シラー10%、カリニャン10%、ムールヴェードル10%						
	R2017	ラストー・ルージュ・トラディション <i>Rasteau Rouge Tradition 2012</i>	<i>AOC Rasteau</i>	2012	赤	¥3,000	BIO/NATURE	7	
			グルナッシュ70%、シラー10%、カリニャン10%、ムールヴェードル10%。ケランヌよりも、よりどっしりとしたスタイルで、酸味もまろやか。						
	R2018	ラストー・ルージュ・グルナ <i>Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)</i>	<i>AOC Vin Doux Naturel</i>	2013	甘口	¥3,800	BIO/NATURE	11	
			グルナッシュ90%、カリニャン10%。甘口。黒い果実や乾燥したイチジクなどのエキスのような甘口。すっきりとした酸もあり、食前酒からデザートまで幅広く合わせられる。						
南西 Sud-Ouest	マス・デル・ペリエ <i>Mas Del Perie</i>		ファビアン氏が2006年から家族の畑を引き継ぎ、現在、ピオロジック・ピオディナミを取り入れ生産している。AOCカオールの畑を約20ha、VDF用の畑を約5ha所有している。						
	SO9005	チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ <i>Tu Vin Plus Aux Soirees 2014</i>	<i>Vin de Table</i>	2014	赤	¥3,000	NATURE	102	
			カベルネフラン、マルベック各50%。SO2無添加、無清澄、無濾過。フレッシュで酸と程よい渋みをもったスタイル。時間と共に徐々に深み。ハムやパテ、シャクトリーなどと。						
	SO9006	ユー・ファック・マイ・ワイン <i>You Fuck My Wine 2014</i>	<i>Vin de Table</i>	2014	赤	¥3,200	NATURE	29	
			ジュランソンノワール100%。SO2無添加、無清澄、無濾過。明るい色合いで、なめらか、チャーミングなスタイル。赤い果実の味わいたっぷり。パテや赤身の魚、鶏肉など。						
	SO9003	ラ・ロック <i>La Roque 2013</i>	<i>AOC Cahors</i>	2013	赤	¥4,200	NATURE	4	
			マルベック100%。SO2無添加、無清澄、無濾過。まだフレッシュだが、熟成を期待させるコクと渋み。カラフェ推奨。ハーブを効かせた肉料理全般。						
南西 Sud-Ouest	ドメヌ・ラブランシュ・ラフォン <i>Domaine Labranche Laffont</i>		クリスティーヌさんは1993年に家業のドメヌ・ラブランシュ・ラフォンを引き継ぎました。現在20haのブドウ畑でAOCマディランとバシュラン・デュ・ヴィック・ピル・セックを生産しています。						
	SO10010	バシュラン・デュ・ヴィック・ピル <i>Pacherenc de Vic Bilh Sec 2015</i>	<i>AOC Pacherenc de Vic Bilh Sec</i>	2015	白	¥3,800	BIO	77	
			70%グロマンサン、30%プティマンサン。マンサン系のワインらしく、しっかりしてシャープな酸。グレーフルーツやレモンなど柑橘系とわずかに蜜っぽい余韻。前菜、魚料理、ハード系のチーズと。						
	SO10011	マディラン・トラディション <i>Madiran Tradition 2014</i>	<i>AOC Madiran</i>	2014	赤	¥2,800	BIO	217	
			70%タナ、20%カベルネフラン、10%カベルネソーヴィニオン。濃い紫にピンクの緑。丸みとコクのある熟したベリー系の果実の味わいが中心で、しぶみもとてもこなれています。						
	SO10012	マディラン ヴィエイユ・ヴィーニュ <i>Madiran Vieilles Vignes 2014</i>	<i>AOC Madiran</i>	2014	赤	¥4,000	BIO	72	
			100%タナ。黒い果実感にほんのり樽熟成のニュアンス。トラディションより収斂性・タンニンはあり、複雑さ、上品も。全体的に丸みのある味わいかつ、しっかりとした酸もあるので重さを感じない。						
	SO10013	バシュラン・デュ・ヴィック・ピル <i>Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2015</i>	<i>AOC Pacherenc de Vic Bilh</i>	500ml	2015	赤	¥3,800	BIO	36
			70%プティマンサン、30%グロマンサン。マンサン系の甘口ワインのしっかりした酸が特徴的。パイナップルやマンゴーなど南国系の果実のニュアンスと、樽熟由来のバニラ感がほんのり感じられる。						

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
南西 Sud-Ouest	シャトー・リシャール <i>Chateau Richard</i>		ソーテルヌのシャトー・ラトゥール・ブランシュでも学んだリシャール・ドーティ氏が評価の高いソーシニャック(甘口)を生み出す。ベルジェラック・ソーシニャック地域のピオロジック団体長も務めるドーティ氏、亜硫酸無添加のキュヴェも生み出し、その評価は高い。				
		SO6030	Richard Ose Sec 2015 <i>Vin de France</i>	2015	白	¥3,000	NATURE 150
			セミヨン、ミュスカデール、ソーヴィニヨンブラン。SO2を使用せずに醸造。フレッシュで柑橘系、ほんのり蜜っぽさもあり、魚介の前菜やサラダとありそうです。前年よりコクがあります。				
		SO6022	Tradition 2012 (500ml) <i>AOC Saussignac</i>	2012	甘口	¥2,800	BIO 26
			50%セミヨン、35%ミュスカデール、15%ソーヴィニヨン。3回に分けて貴腐葡萄を収穫した甘口。蜂蜜や南国のフルーツ中心で、しっかりとした酸味があります。				
南西 Sud-Ouest	コスマリオン <i>Causse Marines</i>		ガイヤックの土着品種より、フランス各地で修行を積んだパトリス・レスキャレ氏が独自の哲学の下、個性豊かなワインを生み出す、ゴーミヨ5ツ★(著しく素晴らしい)、高評価獲得ドメーヌ。ピオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。				
		SO5054	Sept Souris 2015 <i>Vin de Table</i>	2015	赤	¥6,800	NATURE 41
			シラー100%。良いヴィンテージの時だけに作るキュヴェ。1992年の創業以来、今回が5回目のリリース。				
南西 Sud-Ouest	<i>le Champ d'Orphee</i>		ステファン・ルカ氏は、フランス各地で研修後、2008年にタルヌに約2haのブドウ畑を購入。ピオディナミののっとして土着品種からジューシーでチャーミング、また上品なワインを生産しています。				
		SO20001	Papillon d'Orpee 2015 <i>IGP Cotes Du Tarn</i>	2015	赤	¥2,500	NATURE 59
			フェール・セルヴァドゥー(プロコル)100%。小梅のような味わいや酸味、品種の特徴であるスモーキーさも、心地よい飲み口。				
		SO20002	Le Champ d'Orphee 2014 <i>Vin de France</i>	2014	赤	¥3,800	NATURE 70
			フェール・セルヴァドゥー(プロコル)100%。黒い果実感に優しい滑らかな渋み、スモーキーなニュアンス。酒質がなめらかで上品。				
南西 Sud-Ouest	ムートル・ピアン <i>Mouthes Le Bihan</i>		CatherineさんとJean-Maryさんが2000年に開始した。27haの畑から有機栽培でブドウを生産、野生酵母のみで醸造しています。ベルジェラックの南西に位置するCotes de Duras、白赤ともにボルドー品種中心ですが、ピュアで素朴なワインから繊細、上品なワインまで生産しています。				
		SO8040	ラ・ピコレット La Pie Colette 2015 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2015	白	¥2,800	BIO 86
			セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン35%、シュナンブラン15%。前年より暖かいヴィンテージでほんのり残糖感と果実のコク、やわらかい酸味が特徴の白。魚介と共に。				
		SO8021	ヴィエイユフォン Vieillefont 2012 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2012	白	¥3,300	BIO 19
			セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン25%、ミュスカデール20%など。樽熟の複雑な熟成感のある骨太な白ワイン。バターを使った魚や肉料理とともに。				
		SO8042	ラ・ピコレット La Pie Colette 2015 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2015	赤	¥2,800	BIO 51
			メルロー85%、マルベック15%。前ヴィンテージよりも力強く、果実味とやや渋みのあるスタイル。綺麗な酸もあり、料理との相性も良い。				
南西 Sud-Ouest	ドメヌド・スーシュ <i>Domaine de Souch</i>		映画「モンドヴィーノ」の最初の場面に登場、土地の個性、伝統的な農法を守ることの大切さを訴える印象的メッセージを放った、ジュランソンのカリスマ的ピオディナミ栽培生産者。フランスでトップクラスの甘口ワインを造り、その評価は非常に高い。				
		SO3006	ジュランソンセック Jurancon Sec 2012 <i>AOC Jurancon Sec</i>	2012	白	¥6,500	BIO 19
			グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェ10%。強烈な酸を持ちつつ、花や柑橘系、蜜のような広がりのある白ワイン。				
ノルマンディ Normandie	サンク・オテル <i>Cinq Autels</i>		古来よりの土着15種もの野生リンゴ樹を1967年来地域一番の長きに渡り有機栽培、13種をブレンド。瓶内発酵で造る稀有なるシードルとカルヴァドス。長い日照の恩恵を受ける地区フィエルヴィル・フレイ村で一番古くから有機栽培を実践。				
		D2004	シードル・ブリュット Cidre Brut	NV	泡	¥1,900	BIO 77
			サンスーフ。1984年から有機栽培で栽培されているリンゴを丁寧な管理で醸造。リンゴの素晴らしい香りと豊かな味わいが感じられる辛口シードルです。				

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)		在庫本数
Spain								
アンダルシア Andalusia	バランコ・オスクロ <i>Barranco Oscuro</i>		バランコオスクロのマヌエル ヴァレンズエラ氏は、スペインのナチュラルワインの先駆者の一人です。海拔1368mという、ヨーロッパでも最も標高の高い場所に合計12ヘクタールのぶどう畑所有しています。					
NEW		SP2070	La Traviesa Burbujas 2016	2016	泡	¥3,200	NATURE	240
			ヴィヒリエガ 100%。(買いブドウ)(SO2無添加)					
NEW		SP2071	La Traviesa Blanco 2016	2016	白	¥2,800	NATURE	240
			ヴィヒリエガ 100%。(買いブドウ)(SO2無添加)					
NEW		SP2072	La Traviesa Tinto 2016	2016	赤	¥2,800	NATURE	240
			グルナッシュ&テンブラニーリョ。(買いブドウ)(SO2無添加)					
		SP2059	Brut Nature 2014	2014	泡	¥4,000	NATURE	45
			ヴィヒリエガ 100%。澱引きが2016年11月。オスクロの白や泡に特徴的な強い酸とレモネード的なニュアンス、繊細な泡立ち。落ち着かせないとマメ的なニュアンスがでますのでお気をつけください。					
		SP2065	La Familia 2012	2012	赤	¥4,000	NATURE	12
			Vino Tinto de Espana カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。オスクロ特有のしっかりした酸があり、重すぎず、軽すぎず、きれいなボルドーブレンド系のワインです。青臭さ、樽香は感じませんでした。					
		SP2066	El Canto del Mirlo 2014	2014	赤	¥4,000	NATURE	21
			Vino Tinto de Espana メルロー 100%。ジューシーで黒い熟した果実味と良い酸があり、上品、滑らかなスタイルです。上品なボルドー右岸的な感じ。樽香は特に感じないタイプです。					
		SP2068	Borgonon Granate MAGNUM 2006	2006	赤	¥9,000	NATURE	2
			Vino Tinto de Espana ピノワール 100%。2005年より、ほんのり枯れたニュアンスを個人的には感じ、ピノらしい果実味と程よい渋みにスペインらしい力強さがほんのりあります。 1500ml 在庫僅か					
		SP2045	Xarab 2009 (375ml)	2009	甘口	¥4,500	NATURE	6
			Vino Tinto de Espana ペドロヒメネス。蜜や花を想起させる芳香。味わいも蜂蜜やドライイチジクやイチジクのジャム、マロングラスセやドライのナツメヤンなど複雑な甘口。綺麗な酸。 在庫僅か					
アンダルシア Andalusia	マレナス <i>Marenas Vinedo y Bodega</i>		ホセ・ミゲル氏が1990年代から甘口ワインで有名なモンティーヤで始めたワイナリー。以前は赤ワインでも有名だったこの地域で、赤ワイン中心にワインを生産している。スペインのナチュラルワイン団体の代表を務める。					
		SP4030	Montepilas 2016	2016	白	¥2,800	NATURE	51
			モンテピラス100%。淡い色合いでコクと酸はしっかりあり、辛口のあえてたとえるならヴィオニエ的な味わいだが重くなくとても良いバランス。					
		SP4022	Cerri Encinas Tinto 2015	2015	赤	¥2,500	NATURE	52
			モナストレル100%。チャーミングな梅っぽいスタイル。ほんのりと程よい渋み、強い酸もありやや優しさと野性的なニュアンスが合わさった感じ。					
		SP4006	Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah	2006	赤	¥3,300	NATURE	27
			テンブラニーリョ50%、シラー50%。Luciaよりも果実の甘いニュアンスがより強い感じがあり、渋みもそこそこあります。やはり肉料理全般や中華料理と。					
Rioja	<i>Viña Ilusión</i>		リオハのCicdacos Valleyに5haの畑を持っていて、福岡正信氏の自然農法やバイオダイナミを取り入れています。赤ブドウ4品種から2種類のワインのみ生産。ワイン以外の果樹やオリーブなども育てています。					
		SP7020	Viña Ilusion 2016	2016	赤	¥2,200	BIO/NATURE	231
			DO Rioja テンブラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ。前年よりも酸がしっかりあり明るい印象。ジューシーさとこなれた渋みが心地よいです。					
		SP7021	Prana 2016	2016	赤	¥2,200	BIO/NATURE	258
			DO Rioja テンブラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネ。マセラシオン・カルボニックで醸造。2014年よりもやや硬く、控えめなニュアンス。抜栓して時間を経て艶やかでジューシーに変化していきます。					

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
バスク Basque	ウリバリ・アルトザイアク Ulibarri Artzaik		バスク地方Gordexolaに位置するブドウ・ワイン生産者・苗木生産者。また羊からチーズも生産している。2.2ヘクタールの畑を有機栽培。酸のしっかりした切れ味するどいワインを生産している。				
		SP6010	チャコリ・ピオ Txakoli bio 2015	2015	白	¥3,000	BIO 106
			Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。爽やかでコクのある果実味としっかりとした酸、ミネラル的なニュアンス。個人的にはシャブリ的なスタイルだと思います。				
ラ・マンチャ La Mancha	Vinos Cano Zarco		カスティーリャ・ラ・マンチャ州の中心ほどちかくに35haの畑を所有。内5haでブドウを栽培している。この地域の主要品種であるアイレンを中心にシラーやテンブラニーリョなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。				
		SP8004	バエリサ Paeriza 2015	2015	赤	¥2,800	NATURE 30
			ティント・デ・ラ・パンパナブランカ(ティント・ベラスコ)80%、その他20%。果実味、酸味、渋みが良いバランスです。赤身の肉料理やシャルキュトリーと合いそうです				
		SP8002	パティオ Patio 2013	2013	赤	¥3,200	NATURE 24
			シラー60%、プティヴェルド30%、グラシアーノ10%。インキー、ボルドー系のニュアンスでカシスやブルーベリーなど。強い酸でジューシーな赤や黒い果実の熟した味わい。				
アンダルシア Andalusia	カウゾン Cauzon		Cauzonのラモン サアヴェドラ氏は、ミシュラン星付レストランで約15年働いたのち、1995年にブドウ栽培と醸造学を学ぶ事を決意、そして、様々な生産者で研修しました。1999年に一ヘクタールのブドウを植えたのち、毎年少しずつ畑を広げ、現在5.5ヘクタールの畑を所有しています。				
		SP3003	カウゾン・ブランコ Cauzon Blanco 2013	2013	白	¥3,500	NATURE 48
			ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、ヴィオニエ各30%、トロンテス10%。桃やアンズ、グレープフルーツがまじりあったような複雑なニュアンス。時間と共に開いていきます。				
		SP3004	イラ・デイ Ira Dei 2013	2013	赤	¥5,500	NATURE 35
			メルロー、テンブラニーリョ、カベルネ各33%、シラー。11年に比べると、まだ若々しいですが、時間と共に複雑なニュアンスがでできます。自根の樹から。				